



Kepiting (*Scylla Serrata*) kulit lunak beku – Bagian 1: Spesifikasi



Daftar isi

Daftar isi.....	i
Prakata	ii
1 Ruang lingkup.....	1
2 Acuan normatif.....	1
3 Istilah dan definisi	1
4 Syarat bahan baku dan bahan penolong.....	2
5 Penanganan dan pengolahan.....	2
6 Teknik sanitasi dan higiene	2
7 Syarat mutu dan keamanan pangan.....	2
8 Cara pengambilan contoh.....	2
9 Cara uji	2
10 Pengemasan.....	3
11 Pelabelan.....	3
Lampiran A (normatif) Lembar penilaian sensori kepiting kulit lunak beku.....	4
Bibliografi	5
Tabel 1 Persyaratan mutu dan keamanan pangan.....	2
Tabel A.1 Lembar nilai sensori kepiting kulit lunak beku	4

Prakata

Dalam rangka memberikan jaminan mutu dan keamanan pangan komoditas kepiting kulit lunak beku yang akan dipasarkan di dalam dan luar negeri, maka perlu disusun suatu Standar Nasional Indonesia (SNI) sebagai upaya untuk meningkatkan jaminan mutu dan keamanan pangan.

Standar ini merupakan standar baru.

SNI ini terdiri dari 3 (tiga) bagian yang tidak terpisahkan yaitu:

- Bagian 1: Spesifikasi;
- Bagian 2: Persyaratan bahan baku;
- Bagian 3: Penanganan dan pengolahan.

Standar ini disusun oleh Panitia Teknis 65-05 Produk Perikanan yang telah dirumuskan melalui rapat teknis dan rapat konsensus pada tanggal 6 Nopember 2008 di Jakarta. Dihadiri oleh wakil-wakil produsen, konsumen, asosiasi, lembaga penelitian, perguruan tinggi serta instansi terkait sebagai upaya untuk meningkatkan jaminan mutu dan keamanan pangan.

Berkaitan dengan penyusunan Standar Nasional Indonesia ini, maka aturan-aturan yang dijadikan dasar atau pedoman adalah:

- 1) Undang-Undang No.7 tahun 1996 tentang Pangan.
- 2) Undang-Undang No.8 tahun 1999 tentang Perlindungan Konsumen.
- 3) Undang-Undang No.31 tahun 2004 tentang Perikanan.
- 4) Peraturan Pemerintah No.69 tahun 1999 tentang Label dan Iklan Pangan.
- 5) Peraturan Pemerintah No.82 Tahun 2001 tentang Pencemaran Air.
- 6) Peraturan Menteri Kelautan dan Perikanan RI. No. PERMEN 01/MEN/2007 tentang Pengendalian Sistem Jaminan Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan.
- 7) Keputusan Menteri Kelautan dan Perikanan RI. No. KEP. 06/MEN/2002 tentang Persyaratan dan Tata Cara Pemeriksaan Mutu Hasil Perikanan yang Masuk ke Wilayah Republik Indonesia.
- 8) Keputusan Menteri Kelautan dan Perikanan RI. No. KEP. 01/MEN/2007 tentang Persyaratan Jaminan Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan Pada Proses Produksi, Pengolahan dan Distribusi.

Standar ini telah melalui proses jajak pendapat pada tanggal 17 Juni 2009 sampai dengan 17 September 2009 dengan hasil akhir RASNI.

Kepiting (*Scylla serrata*) kulit lunak beku – Bagian 1: Spesifikasi

1 Ruang lingkup

Standar ini menetapkan spesifikasi yang mencakupi teknik sanitasi dan higiene, syarat mutu dan keamanan pangan komoditas kepiting (*Scylla serrata*) kulit lunak beku.

Standar ini berlaku untuk kepiting kulit lunak beku dan tidak berlaku untuk produk yang mengalami pengolahan lebih lanjut.

2 Acuan normatif

Acuan ini merupakan dokumen yang digunakan dari standar ini. Untuk acuan bertanggal, edisi yang berlaku sesuai yang tertulis. Sedangkan untuk acuan tidak bertanggal berlaku edisi yang terakhir (termasuk amandemen).

SNI 2326:2010, *Metoda pengambilan contoh produk perikanan*.

SNI 01-2332.1-2006, *Cara uji mikrobiologi – Bagian 1 : Penentuan Coliform dan Escherichia coli pada produk perikanan*.

SNI 01-2332.3-2006, *Cara uji mikrobiologi – Bagian 3: Penentuan Angka Lempeng Total (ALT) pada produk perikanan*.

SNI 01-2332.4-2006, *Cara uji mikrobiologi – Bagian 4: Penentuan Vibrio cholerae pada produk perikanan*.

SNI 01-2332.5-2006, *Cara uji mikrobiologi – Bagian 5 :- Penentuan Vibrio parahaemolyticus pada produk perikanan*.

SNI 2346, *Petunjuk pengujian organoleptik dan atau sensori pada produk perikanan*.

SNI 2354.5, *Cara uji kimia – Bagian 5: Penentuan kadar logam berat kadmium (Cd) dan timbal (Pb) pada produk perikanan*.

SNI 01-2354.6-2006, *Cara uji kimia – Bagian 6: Penentuan kadar logam berat merkuri (Hg) pada produk perikanan*.

SNI 7560.2:2010, *Kepiting (Scylla serrata) kulit lunak beku – Bagian 2: Persyaratan bahan baku*.

SNI 7560.3:2010, *Kepiting (Scylla serrata) kulit lunak beku – Bagian 3: Penanganan dan pengolahan*.

3 Istilah dan definisi

3.1

kepiting kulit lunak beku

produk olahan hasil perikanan dengan bahan baku kepiting kulit lunak yang mengalami proses pembekuan

4 Syarat bahan baku dan bahan penolong

4.1 Bahan baku kepiting kulit lunak beku memenuhi syarat kesegaran, kebersihan dan kesehatan sesuai SNI 7560.2:2010.

4.2 Bahan penolong yang digunakan sesuai SNI 7560.3:2010.

5 Penanganan dan pengolahan

Penanganan dan pengolahan kepiting kulit lunak beku sesuai SNI 7560.3:2010.

6 Teknik sanitasi dan higiene

Penanganan, pengolahan, pengemasan, penyimpanan, pemuatan dan pemasaran kepiting kulit lunak beku dilakukan dengan menggunakan wadah, cara dan alat yang sesuai dengan persyaratan sanitasi dan higiene dalam unit pengolahan hasil perikanan.

7 Syarat mutu dan keamanan pangan

Persyaratan mutu dan keamanan pangan kepiting kulit lunak beku sesuai Tabel 1.

Tabel 1 Persyaratan mutu dan keamanan pangan

Jenis uji	Satuan	Persyaratan
a Organoleptik	Angka (1-9)	Minimal 7
b Cemarkan mikroba - ALT - <i>Escherichia coli</i> - <i>Vibrio cholerae</i> * - <i>Vibrio parahaemolyticus</i> *	koloni/g APM/g per 25/g APM/25 g	Maksimal 5×10^5 < 3 Negatif < 3
c Cemarkan kimia* - Kadmium (Cd) - Merkuri (Hg) - Timbal (Pb)	mg/kg mg/kg mg/kg	Maksimal 0,1 Maksimal 0,5 Maksimal 0,2
CATATAN* bila diperlukan sesuai permintaan pasar		

8 Cara pengambilan contoh

Cara pengambilan contoh sesuai SNI 2326:2010.

9 Cara uji

9.1 Sensori

Sensori sesuai SNI 2346. Penilaian organoleptik sesuai Lampiran A.

9.2 Mikrobiologi

Escherichia coli sesuai dengan SNI 01-2332.1-2006.

Vibrio cholerae sesuai dengan SNI 01-2332.4-2006.

ALT sesuai dengan SNI 01-2332.3-2006.

Vibrio parahaemolyticus sesuai dengan SNI 01-2332.5-2006.

9.3 Kimia

Kadmium (Cd) dan timbal (Pb) sesuai dengan SNI 2354.5.

Merkuri (Hg) sesuai dengan SNI 01-2354.6-2006.

10 Pengemasan

Pengemasan sesuai dengan SNI 7560.3:2010.

11 Pelabelan

Setiap kemasan produk kepiting kulit lunak beku yang akan diperdagangkan diberi label dengan benar dan mudah dibaca, menggunakan bahasa yang dipersyaratkan dan sesuai dengan ketentuan label dan iklan pangan. Pelabelan sesuai dengan SNI 7560.3:2010.



Lampiran A
(normatif)
Lembar penilaian sensori keping kulit lunak beku

Tabel A.1 Lembar nilai sensori keping kulit lunak beku

Nama Panelis : Tanggal :

- Cantumkan kode pada kolom yang tersedia sebelum melakukan pengujian
- Berilah tanda √ pada nilai yang dipilih sesuai kode contoh yang diuji

Spesifikasi	Nilai	Kode Contoh				
		1	2	3	4	5
1 Kenampakan						
• Utuh, warna daging putih bersih, bercahaya, cangkang berwarna kehijauan mengkilat	9					
• Utuh, Warna daging putih bersih, cangkang berwarna kehijauan kurang mengkilat	7					
• Utuh, warna daging putih kekuningan, cangkang berwarna kehitaman	5					
• Utuh, warna daging putih kekuningan, cangkang berwarna hitam kusam	3					
• Utuh, warna daging kuning, cangkang berwarna hitam, sangat kusam	1					
2 Bau						
• Segar, spesifik jenis	9					
• Segar mengarah ke netral	7					
• Sedikit bau tambahan	5					
• Amoniak	3					
• Busuk	1					
3 Rasa						
• Enak, gurih, manis, spesifik jenis	9					
• Enak, kurang gurih	7					
• Agak hambar	5					
• Hambar, sedikit rasa tambahan	3					
• Asam	1					
4 Tekstur						
• Sangat lunak	9					
• Lunak	7					
• Kurang lunak	5					
• Agak keras	3					
• Keras	1					

Bibliografi

Petunjuk Teknik Sanitasi dan Higiene dalam Unit Pengolahan Hasil Perikanan, Direktorat Jenderal Perikanan. Tahun 1997.

Recommended Code of Practice Food Standar Programme Codex Alimentarius Commision (CAC/RCP 70-1981) for Frozen Fish.









BADAN STANDARDISASI NASIONAL - BSN
Gedung Manggala Wanabakti Blok IV Lt. 3-4
Jl. Jend. Gatot Subroto, Senayan Jakarta 10270
Telp: 021- 574 7043; Faks: 021- 5747045; e-mail : bsn@bsn.go.id